

紫琅诗会

## 方言

◎马智友

流淌年轮的台阶旁  
落叶在拥抱,在细语  
一座山在初冬戴着熟悉面具  
如花少年步履匆匆  
回眸已面目沧桑,像榉树伸出  
秃枝  
想抓住什么。我看到干裂  
之地  
不让身体里的鱼轻易  
从喉咙里游出

词语,在身体的暗河里  
有的很柔软,有的夹着石子  
翻涌就会硌疼筋骨  
一路无语的人,在遗忘,还是  
遗弃  
山顶上阳光的手臂  
伸过来拉一把。你轻吁一  
口气  
风,就从尾音部读出  
醇香的方言,日行千里的  
方言  
又如草木,过了一秋

芬芳一叶

## 真的还是假的

◎洪颜

大刘阳康之后正赶上单位年终会议,于是强打精神在前一天熟悉了稿子,还在半夜修改了两处,第二天在台上念得铿锵有力。但十分钟后画风就变了。音量降了二分之一,力道像小孩子的粉拳,长句的末尾还有点接不上气。从前总觉得稿子写得不够实内容不够新,这次的感觉是,稿子太长了,下次一定要言简意赅。

回办公室发现走廊里有两个年轻人没戴口罩,忍不住说了两句,阳康了也要注意防护。年轻人笑道,周围的人都阳康八百年了,我们就是不阳,烦躁焦虑过后决定不戴口罩了想跟病毒拼一拼。

自从放开之后单位里的人就没齐过,先是倒了两个健身达人,每天朋友圈跑步路程越多的人阳得越快,其次是几个中年人,坚持到最后倒下的反而是女同志。好不容易等到大伙儿都阳康了来上班,各项工作仍旧拖拖拉拉跟不上趟。大刘翻翻工作计划表忍不住叹了口气,接到小秦的请假电话,说阳康以后上了一天班回家就倒下了,得再休息一阵子。

大刘一阵气结,年轻轻的就这么虚真的假的啊?起身给自己倒了杯水,一个弯腰几步路的功夫,自己忽然一阵头晕,又开始喘了起来。



三色堇

◎侯敢之

## 腊味浓浓

◎孙同林

越是接近年底,越是念着“家的味道”。

家的牵挂往往体现在味觉上,有时候,脑海中已经消失或者模糊了的东西,却在味觉上一下子清晰明朗起来。

在关于家的记忆里,“腊味”是最耐人咀嚼的。年根岁底,家家户户的屋檐下、阳台上,挂起一串串腊制品,带来惹人垂涎的干香和熏味,充满浓浓的人间烟火气。

腊味无一例外地带着冬日阳光的痕迹,充盈着一年丰收的喜悦,演绎着人们活色生香的冬闲日子。

制作腊味,是人们备过冬年的重要环节,也是过年前的一个重要仪式。

以前人们讲究“办年货”,“办”和“买”是不一样的,“办”中有着自己动手的意味,在亲力亲为中,享受置办年货过程的乐趣。

腌制肉食算得上农人最具特色的准备过年的方式,人们用原始的方法,把肉食品用盐腌制起来存放到过年食用,他们在年复一年的制作实践中,发现在腊月里生产(腌制)的食品中会有一种独特的味道,于是,就产生了“腊”字系列产品。其实,作为一种原生态的食俗,腊肉在中国具有悠久的历史,当年孔子办学,不收取学费,但要收10条腊肉作为见面礼,可见,从那时候起,

腊肉就已经是既普通家常,又不失人情礼节的东西。人们日常所接触到的肉类,差不多都能制成腊味:腊肠、腊肉、腊鸡、腊鸭、腊鱼……就连馒头在腊月里蒸制的味道也与常时不同,被称为“腊水”老酵馒头;而在腊月里酿制的米酒更是以其味道纯正,被他们称作“腊酒”。

纵观全国众多菜系,无论是淮扬菜、京鲁菜,还是川菜、闽粤菜,没有哪一家离得开腊味,不论你是传统的还是新潮的,是常式的还是怪味的,也离不开腊味,一个“腊”字就有了一种浓浓的乡情和家的味道。而腊味也满足着人们的舌尖和肠胃,其味也绵绵,其情也长长。

腊制食品,最初源于乡村,后来逐渐进入城市,城市在受到乡村腊味的包围之后,终于有了腊的意识。现在,在城市街头也有了不少“腊”字封号,许多广告牌上赫然写着:“新上市腊味食品”云云。

其实,腊味的制作工艺并不复杂,只是在关键工序工艺上马虎不得。比如腊肉的制作,从猪肉铺子里买回整块的猪肉,经去骨处理,切成条块,然后把盐和花椒炒黄炒香,摆冷后抹在猪肉上(猪肉不能用水洗),抹遍了放在坛子里,腌上十天八日的,等咸气入味,拿出来放在太阳下晒,放在风头上吹(切不能让雨淋)。

冬日的太阳不毒,但风头足,那肉就成了晒干和风干的结合体,于是,就具有了腊月阳光和冰冻的异香。

相比较而言,腊肠的制作稍稍麻烦一些,先把猪肉切成指头大小的条块,然后加入曲酒、盐、糖、味精、姜汁等佐料拌匀,腌制一定时间后灌入洗净的猪小肠里,灌好后用细纱绳子分扎成一小节一小节,然后,还要在每节上用绣花针扎下一个个小孔透气,再把它们晾在竹竿上,等到肉肠风(晒)干、变硬,到时蒸熟,就是引人垂涎的腊香肠了。

不同地区,对腊味的认知不尽相同,腌制、风干等方法也各有差异。四川、贵州、重庆等地喜欢用烟熏腊肉,而江浙一带则喜欢直接腌制,人们根据各自的口味制作腊味,微妙的把控都是其他人无法比及的。种种因素都决定了,家乡的腊味、家里的腊味,对每个人来说是最特殊的,是最合适的。无论餐桌上多么丰富,只要有腊味在那里,温馨和怀旧的感觉就回来了。

小时候的我曾一年又一年,一遍又一遍地看大人制作腊味,腌腊肉、做腊肠等等,蒸腊水馒头、做腊酒……也曾跟着做、学着做,享受了一次次腊味(年货)的置办过程,因此,腊味成了我心中永远的家的味道,也成了一种永远的乡愁。

玉兰一瓣

◎侯敢之

## 幸免

◎朱朱

老吴阳了的第五天,吴夫人跟吴小宝还阴着。老吴症状不明显只是轻微的作寒,自测阳了以后仍旧戴着N95到自家工厂查看进度,厂里的工人阳了一大半,但年前的包装出货都没耽误。车间分成了“阴阳”两组隔离作业,每隔两小时车间全面消杀,午饭也不供应了怕交叉感染。

老吴每天早早出门,晚上十点才到家,进了家门就直接进房间,吴夫人跟小宝住二楼,吴小宝知道他爸阳了以后吓得几天不下来,出卧

室上厕所也戴着口罩。吴夫人在第六天感觉有些乏力,于是拿抗原测了一下,不知道什么时候已经阳了。吴小宝急得跳脚,你们老是不准我出去说外面有病毒,这下好了吧,外面病毒没把我咋样,最后是你得要传染给我。

对门老李家的孩子在外地上学,两周之前接到紧急通知,后半夜风驰电掣把孩子从学校接回来,第二天夫妻俩都没去上班,因为孩子在学校就阳了。专辟了里面带卫生间的套间给孩子住,每天穿防护服用一次性餐

具送餐。就这样也没什么效果,先是老李后是李夫人,都阳了。

黄小姐是第一批阳的人,发热怕冷肌肉酸疼每一种症状都无一幸免,现进入一天二十四小时不间断咳嗽阶段,有一天夜里咳到怀疑人生,第二天一早打电话给助理居然把来年的项目方向也换了。

朋友圈里只有老刘孤独得很,因为整个办公室就他一个人没阳,年前所有的报表都他做了,一边生气、一边无奈,既希望早点阳了能休息,又怕阳了人难受。

心窗片羽

◎侯敢之